

## BAB VI KESIMPULAN

1. Perlakuan perbedaan konsentrasi HPMC berpengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap kadar air, pH, TPT, sineresis, dan tekstur (*hardness*, *adhesiveness*, *cohesiveness*, *gumminess*, dan *chewiness* hari kedua dan kesepuluh, *springiness* hari kedua, dan *resilience* hari kesepuluh) selai stroberi lembaran.
2. Perlakuan perbedaan konsentrasi HPMC tidak berpengaruh nyata ( $\alpha = 5\%$ ) terhadap organoleptik (warna, rasa, tekstur, dan kehalusan lembaran), warna (*lightness*, *redness*, *yellowness*) hari kedua dan kesepuluh, serta tekstur (*springiness* hari kesepuluh dan *resilience* hari kedua) selai stroberi lembaran.
3. Perlakuan terbaik pada pengujian yang dilakukan ialah selai stroberi lembaran dengan penggunaan konsentrasi HPMC sebesar 0,4% memiliki kadar air 42,69%(wb); pH 3,38; TPT 25,8%Brix; sineresis 0,25 gram; pada hari kedua dan kesepuluh: *lightness* sebesar 28,8 dan 26,8, *redness* sebesar 9,0 dan 10,5, *yellowness* sebesar 2,5 dan 2,8; *hardness* sebesar 335,454 dan 483,994, *adhesiveness* sebesar (-)577,404 dan (-)569,693, *cohesiveness* sebesar 0,258 dan 0,356, *springiness* sebesar 0,612 dan 0,484, *gumminess* sebesar 82,192 dan 170,605, *chewiness* sebesar 50,301 dan 80,986, *resilience* 0,052 dan 0,057.
4. Kadar serat selai stroberi lembaran dengan konsentrasi HPMC 0,6% sebesar 1,62%(wb) dalam selai lembaran.

## DAFTAR PUSTAKA

- Amertaningtyas, D. 2000. *Kualitas Nugget Daging Ayam Broiler dan Ayam Petelur Afkir dengan Menggunakan Tepung Tapioka dan Tapioka Modifikasi serta Lama Pengukusan yang Berbeda*. Skripsi S-2. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.
- Angka, S. L. dan M. T. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Bogor: Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Laut Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 2007. *Official Method of Analysis*. Gaithersburg: Association of Official Analytical Chemistry International.
- Apriyanto. 1989. *Analisa Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Aslan, L. M. 1991. *Budidaya Rumput Laut*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman. SNI 01-2891-1992*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Selai Buah. SNI 3746:2008*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barret, D. M., L. Somogyi, and H. Ramaswamy., (Eds). 2005. *Processing Fruits: Science and Technology, Second Edition*. New York: CRC Press LLC.
- Belitz, H. D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4<sup>th</sup> Ed*. German: Springer.
- Brookfieldengineering, 2014. *What is texture analysis?*. [www.brookfieldengineering.com](http://www.brookfieldengineering.com). (1 Juni 2014).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Budiman, S. dan D. Saraswati, 2005. *Seri Agribisnis-Berkebun Stroberi secara Komersial*. Lembang: Penebar Swadaya.
- DeGarmo, E.P., Sullivan, W.G dan Bontadelli, J.A. 1993. *Engineering Economy*. New York: Macmillans Publishing Company.

- Desrosier, 1988 Desroiser, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Dhoni, S. K. 2002. *Pembuatan Glukosa Cair oleh Kapang Trichoderma viride (Kajian konsentrasi Ampas Tebu (Sacchorum officinarum) dan Lama Fermentasi*. Skripsi S-1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fachruddin, L. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius. Hal 13-35.
- FMC Corp. 1977. *Carragenan Marine Colloid Monograph Number One. Marine Colloids Division FMC Corporation*. New Jersey: Springfield.
- Glicksman, M. 1983. *Food and Hydrocolloids Volume II*. Florida: CRC Press Inc.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Foods*. Maryland: An Aspen Publications.
- Imeson, A. 2010. *Food Stabilizers, Thickeners, and Gelling Agent*. United Kingdom: Willey Blackwell Publishing Ltd.
- Istini, Sri, A. Zatnika dan Suhaimi. 1985. *Manfaat dan Pengelolaan Rumput Laut*. <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB882E/AB882E14.htm>. (24 September 2013).
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono, 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Krochta, M. J., Baldwin, dan Carriedo. 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Lancaster: Technomic Pub. Ca. Inc.
- Kurnia, A. 2005. *Buku Petunjuk Praktis Budi Daya Stroberi*. Jakarta: Agromedia pustaka.
- Labropoulos, K.C., D. E. Niesz, S. C. Danforth, dan P.G. Kevrekidis. 2002. *Dynamic Rheology Of Agar Gels : Theory And Experiments. Part II. Gelation Behavior Of Agar Sols And Fitting Of A Theoretical Rheological Model*. USA: Elsevier.
- Labuza, T.P., J. S. Shely, J. S. Anthony, dan Gustavo SB. 2007. *Water Activity in Foods Fundamental and Application*. USA : IFT Press.
- Latifah, R. Nurismanto, dan C. Agniya. 2011. *Pembuatan Selai Lembaran Terong* *Belanda*.

<http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/view/409/310>. (20 Agustus 2013).

- Lieberman, H.A., L. Lachman dan J.B. Schwartz. 1992. *Pharmaceutical Dosage Forms*. New York: Marcel Dekker Inc.
- Margono, T. 2000. *Selai dan Jeli*. Jakarta: Grasindo
- Moskowitz, H.R. 1999. *Food Texture: Instrmental and Sensory Measurement*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Porto, S. 2003. Agar. [www.agargel.com.br/agar-tec-en.html](http://www.agargel.com.br/agar-tec-en.html). (24 September 2013).
- Putri, I.R., Basito, dan E. Widowati. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Agar-Agar Dan Karagenan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Sensori Selai Lembaran Pisang (Musa Paradisiaca L.) Varietas Raja Bulu*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2(3):112-120. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Ranggana, S. 1986. *Handbook of Analysis and Quality Control For Fruit and Vegetable Products*, 2<sup>nd</sup> ed. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing.
- Ravindran, V. 2000. *Effect of Natuphos Phytase on The Bioavailability of Protein and Amino Acids*. Review. Palmerston North New Zealand: Monogastric Research Centre Institute of Food, Nutrition and Human Health Massey University.
- Rosenthal, Andrew J. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Rukmana, H. R. 1998. *Stoberi Budi Daya Dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Safrizal, R. 2010. Laporan Praktikum Satuan Operasi: *Kadar Air Bahan*. Aceh: Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala.
- Shin Etsu Chemical. 2002. *Product Sheet of Pharmaccoat*. Jepang: Shin Etsu Chemical Co. Ltd.
- Soegiarto, A., W. S. Atmadja, Sulistijo, dan Mubarak. 1978. *Rumput Laut (Algae), Manfaat, Potensi dan Usaha Budidayanya*. Jakarta Utara: LON-LIPI.
- Soewandi, B. M. 2012. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, UKWMS, Surabaya.

- Sumayong, M. 1992. *Pengaruh Varietas Ubi Jalar (Ipomoea batatas), Penambahan Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisiko Kimia Selai Ubi Jalar yang Dihasilkan*. Skripsi S-1. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Syahrumsyah, dkk. 2010. *Pengaruh Penambahan Karboksi Metil Selulosa (Cmc) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (Ananas Comosus (L) Merr.) terhadap Mutu Selai Nanas*. Kalimantan: Universitas Mulawarman Kampus Gunung Kelua Samarinda.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Yogyakarta: Medyatama Sarana Perkasa.
- Venugopal, V. 2009. *Marine Products for Healthcare. Functional and Bioactive Nutraceutical Compounds from the Ocean*. USA: CRC Press.
- Vibhakara, H. S. and A. S. Bawa. 2006. *Manufacturing Jams and Jellies, (dalam Handbook of Fruits and Fruit Processing, Y. H. Hui, Ed.)*. USA: Blackwell Publishing.
- Winarno, F. G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: MBrio Press.
- Wiratama, K. dan M. Cingah, 2007. *Studi Warna Massa Raga Campuran Tanah Putih Kalimantan (NODLE) Dan Tanah Darmasaba, Bali*. Denpasar: Fakultas Teknik Universitas Mataram.
- Yenrina, R., N. Hamzah, dan R. Zilvia. 2009. *Mutu Selai Lembaran Campuran Nenas (Ananas comusus) dengan Jonjot Labu Kuning (Cucurbita moschata)*. Jurnal Pendidikan dan Keluarga. Padang.
- Yuwono, S. dan T. Susanto. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Surabaya: UNESA University Press.